SOLISOL

Gel de Silice liquide
Adjuvant idéal pour la clarification et la flottation

CARACTÉRISTIQUES

Solisol est une solution colloïdale de particules de silice à 30% en phase aqueuse. Son utilisation permet d'améliorer le compactage des lies de clarification et la sédimentation. Elle permet également la formation rapide de flocs compacts dans le processus de flottation.

APPLICATIONS

L'association de **Solisol** à la gélatine **Vinigel** et à la bentonite **Maxibent** permet des flottations rapides et efficaces pour tous types de moûts.

Son utilisation est recommandée dans les vins blancs à haute instabilité protéique où il est nécessaire d'utiliser une dose élevée de bentonite pour obtenir une stabilisation protéique de l'échantillon. L'ajout préalable de Solisol limite la perte aromatique et garantit un meilleur compactage des lies.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

Respecte le caractère aromatique des vins.

COMPOSITION

Gel de silice.

DOSES

Moût	**10 - 20 ml/hl**
Vin	**30 - 100 ml/hl**

La dose varie selon le degré de limpidité et de compactage des lies désirées. Il est recommandé de réaliser des essais préalables dans un « Shaker » afin d'optimiser la dose d'emploi. Dans les vins, il est recommandé de réaliser des essais en laboratoire pour déterminer la dose d'emploi optimale.

MODE D'EMPLOI

Dans la flottation:

1. Diluer Solisol à 25 % dans de l'eau froide.
2. Bien homogénéiser.
3. La solution est prête à l'emploi.

Dans les vins blancs et rosés:

1.Le produit est prêt à l'emploi : ajouter Solisol et homogénéiser.

ASPECT PHYSIQUE

Liquide légèrement visqueux et transparent .

PRÉSENTATION

Bidons de 12 kg, 25 kg et cuves de 1.200 kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

SiO_2 [% p/p]	**28,9 - 30,8**
Viscosité (20ºC) [mPa·s]	**< 12**
pH	**9,6 - 11**
Densité [g/ml]	**1 200 - 1 216**
Na_2O [%]	**0,33 - 0,47**

CONSERVATION

Conserver dans un endroit frais et sec, exempt d'odeurs.

REGISTRE: R.G.S.A: 31.00391/CR
Produit conforme au Codex Oenologique International et au Règlement CE 606/2009.